

Brioche bon matin avec abricot et tartinade aux noisettes NUTELLA®

Moyen

3 h 30 min



INGRÉDIENTS

pour 14 portions

Pour la pâte:

- 4 tasses (1 L) de farine tout usage
- 2 œufs, battus
- 1 tasse (250 ml) de lait
- ¼ tasse (60 ml) de sucre granulé
- ½ tasse (125 ml) de beurre non salé, fondu et refroidit
- 1 c. à table (15 ml) de levure instantanée
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Pour la garniture:

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) d'amandes finement hachées
- ½ tasse (125 ml) d'abricots séchés finement hachés

Glaçage:

- 14 c. à table (210 ml) de tartinade aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES

1

Dans un grand bol à mélanger, combiner les œufs, le lait, le sucre et le beurre. Bien mélanger. Ajouter la farine, la levure et le sel, puis mélanger le tout pour former une pâte. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau tiède; si elle est trop humide, ajouter un peu de farine. Pétrir la pâte dans le bol ou sur une surface légèrement farinée jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Transférer dans un bol propre, légèrement huilé et couvrir lâchement avec un linge propre humide. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de taille – cela prendra environ 1 heure, selon la chaleur de la pièce.



2

Mettre la pâte sur une surface farinée et la rouler pour former un grand rectangle d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Étendre le beurre ramolli sur la pâte et saupoudrer uniformément de cassonade. Faire la même chose avec les amandes et les abricots finement hachés.



3

En commençant par le côté le plus long, rouler fermement la pâte sur elle-même jusqu'à l'obtention d'un grand rouleau. Couper le rouleau en 14 tranches. Déposer les tranches sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin, pour former un sapin de Noël. Couvrir d'un linge humide et laisser lever les brioches pendant 30 minutes supplémentaires.

**4**

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Cuire au four pendant 20 minutes.
Étendre la tartinaide aux noisettes
NUTELLA® de façon à former une
guirlande sur l'arbre, puis servir
immédiatement avec un verre de
lait et des fruits. Conseil : Les
brioches sont meilleures lorsqu'elles
sont servies le jour même.